

FOSSACOLLE

ROSSO DI TOSCANA I.G.T.
VENDEMMIA 2011

Riesci



Uva: Cabernet, Petit Verdot, Merlot

Vendemmia: 2° metà settembre 2011

Fermentazione e Macerazione:

14 giorni

Invecchiamento: barriques di rovere francese da litri 225 di 1° passaggio e in vasca di cemento

Imbottigliamento: aprile 2013

Bottiglie prodotte: 2942 da 750 ml

Uscita in commercio: maggio 2013

Grado Alcolico: 14,0%

Acidità totale: 5,20 gr/l

pH: 3,73

Polifenoli: 3,9 gr/l

Estratto: 34,5 gr/l

Colore netto, rosso vinoso, tendente al rubino. Al naso sorprende il frutto, maturo ed intenso, avvolgente, accattivante. Il palato trova grande struttura ed ampiezza e viene gratificato con una piacevolezza inaspettata, i tannini sono vellutati, la struttura evoluta ma non stanca.

Un vino giovane ed immediato, da godere subito e che fa sognare, ma certamente con lunga vita e potenziale di invecchiamento.

